Интернет-магазин
Товаромания.рф

MAXWELL

Спасибо, что выбрали пароварку Maxwell

Инструкция по эксплуатации

ПАРОВАРКА
MW-1202

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Интернет-магазин
Товаромания.рф



Интернет-магазин
Товаромания.рф

Техника MAXWELL проходит 7 шагов контроля качества и безопасности:

- Контроль модели при вводе в ассортимент
- Государственная сертификация модели
- Сертификация производителя
- Контроль процесса сборки
- 100% тестирование готовых изделий
- Предпродажный контроль качества на складах
- Послепродажный мониторинг качества

ПАРОВАРКА

Продукты, приготовленные на пару, в большей степени сохраняют свой аромат и питательную ценность. Пароварка Maxwell позволит вам сделать шаг к здоровому питанию.

Описание прибора

1. Крышка
2. Паровая чаша
3. Держатель чаши
4. Таймер
5. Индикатор
6. Нескользящее основание
7. Корпус
8. Резервуар

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

- Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.
- Прежде чем подключить пароварку к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети.
- Не используйте пароварку вне помещений.
- Устанавливайте устройство на ровную устойчивую поверхность.
- Не используйте пароварку вблизи стен или навесных шкафов, так как выходящий горячий пар может их повредить.
- Используйте только те комплектующие, которые входят в комплект поставки.
- Перед первым применением устройства тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.
- Перед тем как включить пароварку, заполните резервуар водой, в противном случае устройство может быть повреждено.
- Будьте внимательны при работе с устройством: любая жидкость или конденсат очень горячие.
- Остерегайтесь ожогов выходящим паром, особенно в момент снятия крышки.
- Для снятия крышки или паровых чаш используйте кухонные прихватки или рукавички.
- Не перемещайте устройство, когда в нем находятся горячие продукты.
- Будьте особенно внимательными, если устройство используется детьми или людьми с ограниченными возможностями.
- Устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном пользовании
- Не допускается использование емкостей пароварки в микроволновых печах, а также на электрических или газовых плитах.
- Запрещается оставлять устройство включенным в сеть без присмотра.
- Отключайте устройство от сети, если

Интернет-магазин
Товаромания.рф

РУССКИЙ

оно не используется, при снятии или установке паровых чаш, а также перед чисткой.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал в местах, где за него могут схватиться дети.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Никогда не погружайте устройство, сетевой шнур или сетевую вилку в воду - вы можете получить удар электротоком.
- Не пользуйтесь устройством при повреждении сетевого шнура или сетевой вилки. Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
- Извлеките пароварку и удалите упаковочный материал.
- Промойте паровые чаши (2), держатели чаш (3) и крышку (1), используя мягкое моющее средство.
- Тщательно ополосните и вытрите.
- Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды (8) влажной тканью.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- Установите пароварку на ровную и устойчивую поверхность.
- Наполните резервуар холодной водой до максимального уровня MAX.
- Не заливайте воду выше отметки MAX.

Предупреждение
- Запрещается добавлять в воду соль, перец, приправы, травы, вино, соусы или другие жидкости. Это может привести к поломке устройства.
- Меняйте воду перед каждым использованием пароварки.
- Накройте паровую чашу крышкой (1).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- Поверните ручку таймера (4) по часовой стрелке и установите нужное время работы пароварки, при этом загорится индикатор (5).
- По прошествии установленного времени пароварка автоматически отключится, раздастся звуковой сигнал и индикатор (5) погаснет.

ВНИМАНИЕ!
- Не дотрагивайтесь во время работы пароварки до крышки и паровых чаш - они очень горячие.
- Чтобы не обжечься, используйте кухонные прихватки или рукавички для снятия крышки и паровых чаш. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить пар, подержите крышку над паровой чашей для стекания с нее воды.
- Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- Помните, что вода внутри резервуара может быть горячей, когда все остальные компоненты пароварки остыли.
- Не используйте пароварку при неустановленных паровых чашах или крышке.

СОВЕТЫ
- Готовьте мясо, рыбу и морские продукты до полной готовности.
- Всегда используйте только размороженные продукты, исключение составляют овощи, рыба и морепродукты.
- Если вы пользуетесь одновременно несколькими паровыми чашами, то кладите мясо, птицу или рыбу в нижнюю корзину, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала на продукты в других паровых чашах.

MW-1202.indd 4 11.11.2010 17:15:31

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько, поэтому необходимо увеличивать время приготовления соответственно объему продуктов.
- Для достижения лучшего результата старайтесь, чтобы кусочки продуктов были одинакового размера, помещайте более толстые кусочки ближе к краям паровой чаши.
- Не заполняйте паровую чашу полностью - оставляйте пространство для прохождения пара.
- При приготовлении большого количества продуктов необходимо периодически их перемешивать. Соблюдайте при этом повышенную осторожность, используйте кухонные прихватки или рукавички для защиты рук от горячего пара и кухонную утварь с длинной ручкой.
- Не кладите соль или специи непосредственно на продукты во время их приготовления.
- Используйте только полностью размороженные продукты.

При использовании трех паровых чаш одновременно:

- Всегда кладите самые крупные кусочки продуктов в нижнюю чашу.
- Конденсат, образующийся на верхней паровой чаше, будет стекать в нижнюю чашу, поэтому убедитесь в совместимости вкусов приготавливаемых продуктов.
- При приготовлении мяса, курицы и овощей всегда кладите мясо в нижнюю чашу, чтобы сок сырого мяса не попадал на овощи.
- Время приготовления продуктов в верхней чаше обычно на 5 минут дольше.
- Когда вы готовите продукты с разным временем готовности, положите в нижнюю чашу те, которые готовятся дольше. Когда будут готовы продукты в верхней чаше, вы можете снять ее, а нижнюю чашу накройте крышкой и продолжите приготовление продуктов.

ЧИСТКА ПАРОВАРКИ

- Перед чисткой выключите пароварку, отключите ее от сети и дайте ей полностью остыть.
- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и корпус пароварки.
- Не используйте при чистке паровых корзин, верхней крышки и корпуса пароварки абразивные чистящие средства.
- Рекомендуется мыть паровые чаши и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Можно использовать посудомоечную машину, установив «легкий» режим мытья посуды.
- Протирайте корпус пароварки влажной тканью.
- Регулярно мойте паровые чаши.

СНЯТИЕ НАКИПИ

После 2-3 месяцев использования устройства в нагревательном элементе может образоваться накипь. Это естественный процесс, который зависит от жесткости используемой вами воды. Необходимо регулярно снимать накипь для нормальной работы пароварки.

- Наполните резервуар для воды пищевым уксусом до отметки MAX.

ВАЖНО: не используйте химические препараты для удаления накипи.

- Установите одну паровую чашу, закройте ее крышкой и включите пароварку на 20-25 минут.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

РУССКИЙ

ВНИМАНИЕ! Если уксус выливается за края резервуара, то отключите пароварку и, соблюдая осторожность, отлейте небольшое количество жидкости.

- По окончании работы таймера отключите пароварку от сети и дайте ей полностью остыть, перед тем как вылить уксус.
- Промойте резервуар холодной водой, еще раз залейте воду, установите одну паровую чашу, закройте ее крышкой, включите пароварку и установите таймер на 5 минут.
- Отключите пароварку, дайте ей полностью остыть, слейте воду, просушите паровую чашу и крышку и уберите прибор до следующего использования.

Технические характеристики
Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 400 Вт

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора - 5 лет



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД
РЕСПУБЛИКА КИПР,
Адрес: Кипр, Тисеос, 4, Энгоми, а/я 2413, Никосия.
Сделано в Китае.

MW-1202.indd 6 11.11.2010 17:15:31

Интернет-магазин
Товаромания.рф

FOOD STEAMER

Products, cooked on steam, to a great extent preserve their flavor and food value. Maxwell steamer will allow you to take a step towards healthy cooking.

Description of the unit

1. Lid
2. Basket
3. Basket holder
4. Timer
5. Indicator
6. Non-slip base
7. Body
8. Reservoir

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully before using the steamer for the first time.

- Keep this manual for future reference.
- Before plugging the unit into the mains, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage specified on the unit.
- Do not use the steamer outdoors.
- Place the unit on the flat stable surface.
- Do not use the unit near walls or cupboards as the outgoing hot steam can damage them.
- Use only the accessories, supplied with the unit.
- Before using the unit for the first time, thoroughly wash all the details, which will contact products.
- Before switching on the steamer, fill the water reservoir with water otherwise the unit can be damaged.
- Be careful while operating the unit: any liquid or condensate is very hot.
- Avoid steam burns especially while removing the lid.
- Use pot holders when removing the lid or the baskets.
- Do not move the unit with hot products inside.
- Close supervision is necessary when children or disabled persons use the unit.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.
- Do not use containers of the steamer in microwave ovens, on electric or gas stoves.
- Do not leave the plugged in unit unattended.
- Always unplug the unit, if it is not being used, while removing or setting the baskets and before cleaning.
- Provide that the power cord does not hang down in places where children can catch it.
- Keep the unit out of reach of children.
- Do not immerse the unit, the power cord and the power plug into water – you can get electric shock.
- Do not use the unit, if the power cord or the power plug is damaged. Apply to the authorized service center for repair.
- The unit is intended for household use only.

BEFORE THE FIRST USAGE

- Unpack the unit and remove the packing material.
- Wash the baskets (2), the basket holders (3) and the lid (1), use a soft detergent.
- Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the inside surface of the water reservoir (8) with a damp cloth.

OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the unit on a flat stable surface.
- Fill the water reservoir with cold water till the MAX mark.
- Do not exceed the MAX mark.

Warning

- Do not add any salt, pepper, seasonings,

Интернет-магазин
Товаромания.рф

spices, herbs, wine, sauces or other liquids to water. It can lead to damage of the unit.
- Change water before each usage of the steamer.
- Put the lid on the basket (1).
- Insert the power plug into the socket.
- Turn the handle of the timer (4) clockwise and set the required operation time of the steamer, the indicator (5) will light up.
- When the time is over, the steamer will switch off automatically, you will hear a signal and the indicator (5) will go out.

ATTENTION!
- During operation of the steamer do not touch the lid and the baskets – they are very hot.
- To avoid getting burns use pot holders when removing the lid and the baskets. Slowly lift the lid to release steam, hold the lid above the basket for the condensate to flow down from the lid.
- If you want to taste the products for readiness, use cookware with a long handle.
- Remember that water inside the water reservoir can be hot when all the other components of the unit are cooled down.
- Do not use the unit if the baskets and the lid are not installed.

TIPS
- Cook meat, fish and seafood till complete readiness.
- Always use only defrosted products, excluding vegetables, fish and seafood.
- If you use several baskets at the same time, put meat, chicken or fish in the lower basket for liquid not to drain on the other products in the other baskets.

USEFUL HINTS AND RECOMMENDATIONS
- One layer of products is cooked quicker than several layers, that's why it is necessary to increase the cooking time according to the amount of products.
- In order to achieve the best result, make sure that pieces of products are of equal size; place thicker pieces closer to the edges of the basket.
- Do not fill the basket completely – keep space for steam.
- When cooking a large amount of products it is necessary to stir them periodically. Be especially careful and use pot holders to protect your hands from steam and use cookware with long handles.
- Do not add salt and spices directly to the products when cooking.
- Use only completely defrosted products.

When using three baskets simultaneously:
- Always put the largest pieces of products in the lower basket.
- Condensate forming on the upper basket will drain to the lower basket that's why make sure that the flavors of products to be cooked are compatible.
- When cooking meat, chicken and vegetables always put meat in the lower basket to avoid the red meat juice getting on vegetables.
- Cooking time of products in the upper basket is usually longer by 5 minutes.
- When cooking products with different cooking time, put the products that are cooked longer into the lower basket. When the products in the upper basket are cooked, you can remove it and close the lower basket with the lid and continue cooking products in this basket.

CLEANING
- Before cleaning switch off the steamer, unplug it and wait until it cools down completely.
- Do not immerse the power cord, the power plug and the body of the unit into water.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

- Do not use abrasive cleaning agents when cleaning the baskets, the upper lid and the body of the steamer.
- It is recommended to wash the baskets and the lid in warm water with dishwashing agents. You can use a dish wash machine, by setting the "light" mode of cookware washing.
- Wipe the body of the steamer with a damp cloth.
- Wash the baskets regularly.

SCALE REMOVAL

When using the unit for 2-3 months, scale can appear on the heating element of the steamer. It is a natural process, which depends on hardness of water used. It is necessary to remove scale from the heating element regularly for normal operation of the steamer.

- Fill the water reservoir with vinegar till the MAX mark.

IMPORTANT: do not use chemical substances for scale removal.

- Set one basket, close it with the lid and switch on the steamer for 20-25 minutes.

ATTENTION! If the vinegar flows out behind the edges of the reservoir, switch off the steamer and carefully pour out small amount of liquid.

- After the timer stops operating, unplug the steamer and let it cool down completely before pouring out vinegar.
- Wash the water reservoir with cold water, fill with water once again, set one basket, close it with the lid, switch on the steamer and set the timer for 5 minutes.
- Unplug the unit, let it cool down completely, pour out water, dry the basket and the lid and take the unit away until the next usage.

Specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 400 W

Specifications subject to change without prior notice.

Service life of appliance - 5 years.

GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

CE *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Law Voltage Regulation (73/23 EEC)*

Интернет-магазин
Товаромания.рф

DEUTSCH

ELEKTRISCHER DAMPFGARER

Lebensmittel, die mit dem Dampf zubereitet sind, behalten ihre Aroma- und Nährwerteigenschaften länger. Der Dampfgarer MAXWELL gibt Ihnen die Möglichkeit, einen Schritt zur gesunden Ernährung näher zu machen.

BESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Dampfschale
3. Dampfschalenhalterung
4. Timer
5. Indikator
6. Rutschfester Boden
7. Gehäuse
8. Wasserbehälter

SICHERHEITSMAßNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie aufmerksam diese Betriebsanleitung durch.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung als Informationsmaterial auf.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät außerhalb der Räumlichkeiten zu nutzen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe einer Wand oder eines Anhängeschrankes zu nutzen, da diese durch den entstehenden Dampf beschädigt werden können.
- Nutzen Sie nur Geräteteile, die zum Lieferungsumfang gehören.
- Waschen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig alle Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.
- Vor dem Einschalten des Dampfgarers füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser auf, ansonsten kann das Gerät beschädigt werden.
- Seien Sie bei der Nutzung des Geräts vorsichtig: Flüssigkeiten und Kondenswasser sind sehr heiß.
- Schützen Sie sich vor Bränden durch den austretenden Dampf, vor allem beim Abnehmen des Deckels.
- Um den Deckel oder Dampfschalen abzunehmen, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät umzustellen, wenn es mit heißen Nahrungsmitteln gefüllt ist.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, es sei denn ihnen eine angemessene und verständliche Anweisung über die sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren seiner falschen Nutzung durch die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist nicht gestattet, Dampfbehälter des Geräts in Mikrowellen, sowie in elektrische Backöfen und Gasherde zu stellen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel an den Stellen frei nicht hängt, die Kinder mit den Händen berühren können.
- Bewahren Sie das Gerät in einem für Kinder unzugänglichem Ort auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser tauchen zu lassen, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nut-

Интернет-магазин
Товаромания.рф

zen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Um das Gerät zu reparieren, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservicedienst.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

VOR DER ERSTNUTZUNG DES GERÄTS
- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Spülen Sie Dampfschalen (2), Dampfschalenhalterungen (3) und den Deckel (1) mit einem weichen Waschmittel.
- Spülen Sie nach und trocknen Sie diese ab.
- Wischen Sie die Innenseite des Wasserbehälters (8) mit einem feuchten Tuch ab.

BETRIEBSANLEITUNG
- Stellen Sie den Dampfgarer auf eine gerade stabile Oberfläche auf.
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser bis zum maximalen Grenzlinie MAX auf.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät mit Wasser über die Grenzlinie MAX zu füllen.

WARNUNG
- Es ist nicht gestattet, Salz, Pfeffer, Gewürze, Kräuter, Wein, Saucen und andere Flüssigkeiten ins Gerät zu geben. Es kann zur Beschädigung des Geräts führen.
- Wechseln Sie das Wasser vor jeder Nutzung des Dampfgarers.
- Setzen Sie den Deckel (1) auf die Dampfschale auf.
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.
- Drehen Sie den Schalter des Timers (4) im Uhrzeigersinn und stellen Sie die notwendige Betriebszeit des Dampfgarers ein, dabei wird das Indikator (5) auf dem Bildschirm leuchten.
- Nach dem Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich der Dampfgarer automatisch ab, dabei ertönt ein Tonsignal und das Indikator (5) erlischt.

ACHTUNG!
- Fassen Sie während des Betriebs des Geräts den Deckel und die Dampfschalen nicht an - diese sind sehr heiß.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe für die Abnahme des Deckel oder der Dampfschalen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig hoch, um den Dampf herauszulassen, halten Sie den Deckel über der Dampfschale, damit das Kondenswasser abläuft.
- Wenn Sie die Lebensmittel auf das Gare überprüfen wollen, nutzen Sie Küchengeräte mit langen Griffen.
- Vergessen Sie nicht, dass das Wasser im Wasserbehälter sehr heiß sein kann, obwohl andere Teile des Geräts schon abgekühlt sind.
- Es ist nicht gestattet, den Dampfgarer bei der nicht aufgesetzten Auffangschale, Dampfschalen und dem Deckel zu nutzen.

EMPFEHLUNGEN
- Bereiten Sie Fleisch, Fisch und Meeresprodukte bis zur kompletten Bereitschaft zu.
- Nutzen Sie immer nur aufgetaute Lebensmittel, ausgenommen von Gemüse, Fisch und Meeresprodukten.
- Wenn Sie mehrere Dampfschalen gleichzeitig nutzen, legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch in die untere Schale, damit die ausgeschiedene Flüssigkeit auf die Lebensmittel in anderen Schalen nicht herabfließt.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

DEUTSCH

NUTZHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

- Eine Produktschicht wird weniger zubereitet als zwei Schichten, deswegen soll die Zubereitungszeit der Menge von Lebensmitteln entsprechend erhöht werden.
- Um ein besseres Ergebnis zu erzielen, legen Sie dicke Stücke an die Ränder der Dampfschale.
- Füllen Sie die Dampfschale nicht vollständig auf, lassen Sie Platz für den Dampfdurchlauf.
- Bei der Zubereitung einer größeren Menge von Nahrungsmitteln sollen diese periodisch umgerührt werden. Seien Sie dabei sehr vorsichtig, nutzen Sie einen Küchenlappen oder Handschuhe für den Schutz der Hände gegen heißen Dampf oder Küchengeräte mit längeren Griffen.
- Es ist nicht gestattet, Salz und Gewürze direkt auf Nahrungsmittel während ihrer Zubereitung zuzugeben.
- Nutzen Sie nur komplett aufgetaute Produkte.

Bei der gleichzeitigen Nutzung von drei Dampfschalen:

- Legen Sie immer nur die größten Stücke in die untere Schale.
- Das Kondenswasser, das sich in der oberen Dampfschale bildet, fließt in die untere Dampfschale ab, deswegen vergewissern Sie sich, ob die gekochten Nahrungsmittel nach dem Geschmack zueinander passen.
- Bei der Zubereitung von Fleisch, Hähnchen und Gemüse legen Sie Fleisch immer in die untere Dampfschale, damit der Saft von Rohfleisch auf Gemüse nicht abfließt.
- Die Zubereitungszeit in der oberen Dampfschale ist normalerweise ca. 5 Minuten länger.
- Wenn Sie Nahrungsmittel mit verschiedener Garzeit zubereiten, legen Sie in die untere Schale die Nahrungsmittel, die länger gegart werden. Wenn Nahrungsmittel in der oberen Dampfschale gar sein werden, können Sie diese Abnehmen, und die untere Dampfschale mit dem Deckel schließen und die Zubereitung fortsetzen.

REINIGUNG DES DAMPFGARERS

- Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, und lassen Sie es abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel, den Netstecker und das Gehäuse des Geräts ins Wasser zu tauchen.
- Es ist nicht gestattet, Abrasivmittel bei der Reinigung von Dampfschalen, dem oberen Deckel und dem Gehäuse des Dampfgarers zu nutzen.
- Es wird empfohlen, Dampfschalen und den Deckel in warmem Wasser mit Spülmittel zu waschen. Sie können auch eine Spülmaschine benutzen, dabei stellen Sie eine „leichte“ Betriebsstufe ein.
- Wischen Sie das Gehäuse des Dampfgarers mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie Dampfschalen regelmäßig.

ENTKALKUNG

Nach 2-3 Monaten der Benutzung des Geräts kann sich auf dem Heizelement Kalk bilden. Das ist ein natürlicher Prozess, der von der Wasserhärte abhängt. Es ist notwendig, das Gerät für den normalen Betrieb regelmäßig zu entkalken.

- Füllen Sie den Wasserbehälter mit Speiseessig bis zum maximalen Füllstand MAX auf.

WICHTIG: Nutzen Sie keine chemischen Mittel für die Entkalkung.

- Stellen Sie eine Dampfschale auf, setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie den Dampfgarer für 20-25 Minuten ein.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ACHTUNG! Wenn der Essig aus dem Behälter heraustritt, schalten Sie den Dampfgarer aus, gießen Sie vorsichtig ein wenig Wasser ab.

- Nach dem Ablauf der Timerzeit schalten Sie den Dampfgarer vom Stromnetz ab, lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie den Essig ausgießen.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mit kaltem Wasser, füllen Sie es mit Wasser nochmals auf, stellen Sie eine Dampfschale auf, setzen Sie den Deckel auf, schalten Sie den Dampfgarer ein und stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein.
- Schalten Sie den Dampfgarer vom Stromnetz ab, lassen Sie es vollständig abkühlen, gießen Sie das Wasser ab, trocknen Sie die Dampfschale und den Deckel und packen Sie das Gerät bis zur nächsten Nutzung weg.

Technische Eigenschaften
Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme: 400 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.

Betriebslebensdauer des Geräts – 5 Jahre.

Gewährleistung
Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ҚАЗАҚ

ЭЛЕКТРБУМЕН ПІСІРГІШ
Бумен піскен өнімдер, өзінің жұпар иісі мен тағамдық құндылығын жоғалтпайды. Maxwell бумен пісіргіші салауатты тамақтануға қадам жасауға көмектеседі.

Құрылғы сипаттамасы
1. Қақпақ
2. Бу айшанағы
3. Айшанақ ұстағышы
4. Таймер
5. Индикатор
6. Сырғымайтын негіздеме
7. Корпус
8. Сыйма

Қауіпсіздік техникасының ережелері
Бумен пісіргішті қолданбас бұрын, қолдану жөніндегі осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

- Осы қолдану нұсқаулығын сақтап қойыңыз, оны келешекте ақпарат құралы ретінде пайдаланыңыз.
- Электр желіге бумен пісіргішті қосу алдында желінің кернеуі құрылғыда көрсетілген кернеуге сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Бумен пісіргішті бөлмеден тыс қолдануға тиым салынады.
- Құрылғыны тұрақты тегіс беткейде пайдаланыңыз
- Бумен пісіргішті қабырға немесе аспалы шкафтардың жанында пайдаланбаңыз, өйткені шығатын бу оларды зақымдауы мүмкін.
- Жеткізу топтамасына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны алғаш қолдану алдында, өнімдермен түйісетін барлық алмалы бөлшектерін жақсылап жуыңыз.
- Бумен пісіргішті қосу алдында, сыймаға су толтырыңыз, немесе құрылғы зақымданады.
- Құрылғымен, жұмыс істеу барысында аса сақ болыңыз, кез келген шығып жатқан сүйықтық немесе конденсат өте ыстық.
- Әсіресе қақпақты ашу кезінде шығатын буға күйіп қалудан сақтаныңыз.
- Қақпақты немесе бу айшанақтарын алу кезінде ас үй ұстағыштарын немесе қолқаптарды пайдаланыңыз.
- Ішінде ыстық өнімдері бар құрылғыны қозғалтпаңыз.
- Құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі тұлғалар пайдаланғанда аса сақ болыңыз.
- Балаларға немесе мүмкіндігі шектеулі тұлғаларға құрылғыны қолдануға рұқсат беру үшін, оларға қауіпсіздіктеріне жауапты тұлға құрылғыны дұрыс қолдану туралы және дұрыс қолданбаған жағдайда туындайтын қауіп туралы сәйкес, өздеріне түсінікті нұсқаулықтар беру керек.
- Бумен пісіргіштің сыймаларын қысқа толқынды пештерде, сондай-ақ, электр немесе газ плиталарында пайдалануға болмайды.
- Желіге қосылып тұрған құрылғыны караусыз қалдыруға тиым салынады.
- Егер пайдаланылмайтын болса, бу айшанақтарын алу -салу кезінде, және тазалау алдында құрылғыны желіден ажырату керек.
- Балалар тартып алатын жерде желі бауының салбырамауын қадағалаңыз.
- құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрылғыны, желі бауын немесе желі ашасын суға батырмаңыз – сіз электр тогынан зақым алуыңыз мүмкін.
- Желі бауы немесе желі ашасы зақымданған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғыны жөндеу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғы тек тұрмыстық қолданысқа арналған.

АЛҒАШ ҚОЛДАНУ АЛДЫНДА

- Бумен пісіргішті алып шығыңыз да, қаптама материалдарын алып тастаңыз.

MW-1202.indd 14 11.11.2010 17:15:32

Интернет-магазин
Товаромания.рф

- Жұмсақ жуғыш құралдарын пайдаланып, бу айшанақтарын(2), ұстағышты (3) және қақпақты (1) жуыңыз.
- Жақсылап шайып, сүртіңіз.
- Су сыймасының (8) ішкі бетін ылғал матамен сүртіңіз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ КӨРСЕТІЛІМДЕР

- Бумен пісіргішті тегіс және тұрақты беткейге орнатыңыз.
- Сыймаға суық суды МАХ максималды деңгейіне дейін толтырыңыз.
- Суды МАХ белгісінен асырмаңыз.

ЕСКЕРТУ

- Суға тұз, бұрыш, сөптер, шарап, қатықтар мен өзге сұйықтықтарды қосуға тиым салынады. Одан құрылғы істен шығуы ықтимал.
- Суды бумен пісіргішті пайдаланған сайын ауыстырып тұрыңыз.
- Бу айшанағын қақпақпен жабыңыз (1).
- Желі бауының ашасын розеткаға салыңыз.
- Таймер (4) тұтқасын сағат тілімен бұрап, бумен пісіргіш жұмысының қажетті уақытын орнатыңыз, ол кезде индикатор (5) жанады.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін бумен пісіргіш автоматты түрде сөнеді, дыбыс белгісі естіліп, индикатор (5) сөнеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Бумен пісіргіш іске қосылып тұрғанда қақпаққа және бу айшанақтарына қол тигізбеңіз – олар ыстық.
- Күйіп қалмау үшін, ас үй ұстағыштарын немесе қолқаптарды пайдаланып, қақпақты және бу айшанақтарын алу керек. Қақпақты баяу көтеріңіз, буы шықсын, суын сорғыту үшін бу айшанағының үстінде қақпақты біраз ұстап тұрыңыз.
- Егер сіз өнімдердің дайындығын тексергіңіз келсе, тұтқасы ұзын ас үй құралын пайдаланыңыз.
- Сыйма ішінде су, бумен пісіргіштің барлық бөлшектері суып қалғанда, ыстық болуы мүмкін екендігін есте сақтаңыз.
- Қақпағы немесе бу айшанақтары орнатылмаған бу пісіргішті пайдаланбаңыз.

КЕҢЕСТЕР

- Ет, балықты және теңіз өнімдерін толық піскенше дайындаңыз.
- Үнемі тек ерітілген өнімдерді, көкөністер мен балық және теңіз өнімдерін есептемегенде, пайдаланыңыз.
- Егер бірнеше бу айшанақтарын пайдаланатын болсаңыз, ет, балық немесе құс етін төменгі сатыға орнатыңыз, ол кезде, олардан аққан сөл басқа сатылардағы өнімдерге ақпайды.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР МЕН ҰСЫНЫСТАР

- Бір қабат өнімдер, бірнеше қабатқа қарағанда, тез дайын болады, сондықтан өнімдердің көлеміне қарай әзірлену уақытын реттеу қажет.
- Тиімді нәтижеге жету үшін, өнімдердің кесектері бірдей болсын, қалыңдауларын бумен пісіріргіштің бұрыштарына жақынырақ орнатыңыз.
- Бу айшанағын толық толтырмаңыз – бу өтетін орын қалдырыңыз.
- Өнімнің көлемі көп болса, оны уақыт арасында араластырып тұру керек. Бұл кезде аса сақ болыңыз, ас үй қол қаптарын пайдаланыңыз, қолдарыңызды ыстық будан қорғап, ұзып сапты құрал пайдаланыңыз.
- Өнім әзірлену барысында тұз бен дәмдеуіштерді салмаңыз.
- Тек толық ерітілген өнімдерді пайдаланыңыз.

Үш бу айшанағын бірден қолданғанда:

- Өнімдердің ірі кесектерін үнемі төменгі айшанаққа салыңыз.
- Үстіңгі бу айшанағының конденсаты

Интернет-магазин
Товаромания.рф

төменгі сатыға аып барады, сондықтан, өнімдердің дәм үйлесімділігін ескеріп салыңыз.
- Ет, құс етін әзірлегенде, оларды үнемі төменгі сатыға салыңыз, сонда олардың сөлі көкөністерге тимейді.
- Үстіңгі айшанақтағы өнімдердің әзірлену уақыты әдетте, 5 минутқа ұзақтау.
- Әзірлену уақыты түрлі өнімдерді дайындағанда, ұзақтау пісетін өнімдерді төменге орнатыңыз. Үстіңгі айшанақтағы өнімдері дайын болғанда, оны алып қойып, төменгісін қақпақпен жауып, арықарай дайындай аласыз.

БУМЕН ПІСІРГІШТІ ТАЗАЛАУ

- Тазалау алдында бумен пісіргішті сөндіріп, оны желіден ажыратыңыз да, толық суытып алыңыз.
- Суға желі бауын, желі ашасын және бумен пісіргіш корпусын батыруға тиым салынады.
- Бу кәрзеңкелерін, үстінгі қақпақты және бумен пісіргіш корпусын тазалау кезінде абразивты тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Бу айшанақтары мен қақпағын ыдыс жуғыш құралы қосылған жылы суда жуған жөн. «жеңіл» ыдыс жуу тәртібін орнатып, ыдыс жуу машинасын да пайдалануға болады.
- Бумен пісіргіштің корпусын ылғал матамен сүртіңіз.
- Бу айшанақтарын үнемі жуып тұрыңыз.

ҚАҚ ТҮСІРУ

Құрылғыны 2-3 ай қолданғаннан кейін қыздырғыш элементте қақ тұруы ықтимал. Ол табиғи үрдіс және сіз пайдаланатын судың қақтану дәрежесіне байланысты. Бумен пісіргіштің жұмысы қалыпты болу мақсатында қақты үнемі түсіріп тұру керек.

- Су сыймасын MAX деңгейіне дейін ас сірке қышқылымен толтырыңыз. МАҢЫЗДЫ: қақ түсіру үшін химиялық препараттарды пайдаланбаңыз.
- Бір бу айшанағын орнатып, оны қақпақпен жауып, бумен пісіргішті 20-25 минутқа қосу керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер сірке қышқылы сыйма сыртына төгіліп жатса, бумен пісіргішті сөндіріп, өте абай болып, біразын төгіп тастаңыз.

- Таймер жұмысы аяқталғаннан кейін бумен пісіргішті желіден ажыратып, оны толық суытып, тек содан кейін ғана сірке қышқылын төгу керек.
- Сыйманы суық сумен жуы тағы да су толтырыңыз, бір бу айшанағын орнатып, қақпақты жауып, бумен пісіргішті қосыңыз да, таймерді 5 минутқа қойыңыз.
- Бумен пісіргішті сөндіріп, оны толық суытып, суын төгіңіз де, бу айшанағы мен. Қақпақты кептіріп, құрылғыны келесі қолдануға дейін жинап қойыңыз.

Техникалық сипаттамасы

Электрқуаттану: 220-240 В ~ 50 Гц
Тұтыну қуаты: 400 Вт

Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

Құралдың қызмет ету мерзімі - 5 жыл.

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



Бұл тауар ЕМС – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)

Интернет-магазин
Товаромания.рф

APARAT DE FIERT LA ABURI

Alimentele preparate la aburi îşi păstrează într-o măsură mai mare aroma şi valoarea nutritivă. Aparatul de fiert la aburi Maxwell vă permite să vă orientaţi spre o alimentaţie sănătoasă.

Descrierea produsului

1. Capac
2. Bol de fierbere
3. Suport bol
4. Timer
5. Indicator
6. Bază antiderapantă
7. Corp
8. Rezervor

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ

Înainte de a începe folosirea aparatului citiţi cu atenţie acest ghid de utilizare.

- Păstraţi acest ghid de utilizare pentru consultare ulterioară.
- Înainte de a conecta aparatul la reţea, asiguraţi-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii din reţeaua de alimentare.
- Nu folosiţi aparatul în afara încăperilor.
- Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plană şi stabilă.
- Nu folosiţi aparatul în apropiere de pereţi sau dulapuri suspendate, aburul emis le poate deteriora.
- Folosiţi doar accesoriile prevăzute de producător.
- Înainte de prima utilizare spălaţi bine toate piesele care vor contacta cu alimentele.
- Înainte de a porni aparatul de fiert la aburi umpleţi rezervorul cu apă, în caz contrar acesta se poate defecta.
- Aveţi grijă când folosiţi aparatul: orice lichid sau condens este foarte fierbinte.
- Aveţi grijă la aburii emişi în timp ce ridicaţi capacul pentru a nu vă opări.
- Pentru a scoate capacul sau recipientele de fierbere folosiţi mănuşi de bucătărie speciale.
- Nu transportaţi aparatul dacă acesta conţine alimente fierbinţi.
- Este necesară o atentă supraveghere atunci când aparatul este folosit de copii sau persoane cu abilităţi reduse.
- Acest aparat nu este destinat pentru utilizare de către copii sau persoane cu abilităţi reduse, dacă numai nu le-au fost făcute instrucţiuni clare şi corespunzătoare de către persoana responsabilă de securitatea lor privind utilizarea fără pericol a aparatului şi despre riscurile care pot apărea în caz de utilizare incorectă.
- Nu folosiţi recipientele aparatului de fiert la aburi în cuptoarele cu microundă, precum şi pe plitele electrice sau cu gaz.
- Nu lăsaţi aparatul să funcţioneze fără supraveghere.
- Deconectaţi aparatul de la reţea dacă acesta nu este utilizat, atunci când scoateţi sau montaţi bolurile de fierbere, sau înainte de curăţare.
- Nu lăsaţi cablul de alimentare să atârne în locurile în care ar putea fi ajuns de copii.
- Păstraţi aparatul în locuri inaccesibile pentru copii.
- Nu scufundaţi aparatul, cablul de alimentare sau fişa de alimentare în apă pentru a nu vă electrocuta.
- Nu folosiţi aparatul dacă sunt deteriorate cablul sau fişa de alimentare. Pentru a repara aparatul apelaţi la un centru service autorizat.
- Aparatul este destinat numai pentru uz casnic.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateţi aparatul şi îndepărtaţi ambalajul.
- Spălaţi bolurile de fierbere (2), suporturile bolurilor (3) şi capacul (1) folosind un agent de curăţare delicat.
- Clătiţi bine şi ştergeţi.
- Ştergeţi partea interioară a rezervorului de apă (8) cu o cârpă umedă.

MW-1202.indd 17 11.11.2010 17:15:32

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

- Aşezați aparatul de fiert la aburi pe o suprafață netedă şi stabilă.
- Umpleți rezervorul cu apă rece până la nivelul MAX.
- Nu umpleți peste nivelul MAX.

Avertisment

- Nu adăugați în apă sare, piper, condimente, ierburi, vin, sosuri sau alte lichide. Acest lucru poate duce la defectarea aparatului.
- Schimbați apa înainte de fiecare folosire a aparatului.
- Acoperiți bolul de fierbere cu capacul (1).
- Introduceți fişa de alimentare în priză.
- Rotiți mânerul timer-ului (4) în sensul acelor de ceasornic şi setați timpul necesar de funcționare a aparatului, indicatorul (5) se va aprinde.
- La atingerea timpului setat, aparatul se va opri automat iar indicatorul (5) se va stinge.

ATENȚIE!

- Nu atingeți capacul sau bolurile de fierbere în timp ce aparatul funcționează, acestea sunt foarte fierbinți.
- Pentru a nu vă opări folosiți mănuşi de bucătărie speciale pentru scoaterea capacului şi bolurilor de fierbere. Întredeschideți cu atenție capacul pentru a permite aburului să iasă, mențineți capacul de asupra bolului de fierbere pentru ca apa să se scurgă de pe acesta.
- Dacă doriți să verificați gradul de pregătire al alimentelor folosiți scule de bucătărie cu mâner lung.
- Rețineți, apa din interiorul rezervorului poate rămâne fierbinte, în timp ce celelalte componente ale aparatului s-au răcit.
- Nu folosiți aparatul de fiert la aburi dacă bolurile de fierbere sau capacul nu sunt instalate.

SFATURI

- Preparați carnea, peştele şi fructele de mare până la gătirea lor completă.
- Utilizați doar alimente decongelate, cu excepția legumelor, peştelui şi a fructelor de mare.
- Dacă folosiți simultan câteva boluri de fierbere, atunci aşezați carnea sau peştele în bolul de jos, pentru ca zeama eliminată să nu se scurgă pe alimentele din alte boluri de fierbere.

SFATURI UTILE ŞI RECOMANDĂRI

- Un strat de alimente se găteşte mai repede decât câteva, de aceea este necesar să măriți timpul de preparare corespunzător cantității de alimente.
- Pentru obținerea unui rezultat mai bun străduiți-vă ca bucățile de alimente să fie tăiate în bucăți uniforme, aşezați bucățile mai mari mai aproape de marginile bolului de fierbere.
- Nu umpleți recipientul de fierbere la maxim, lăsați spațiu pentru trecerea aburului.
- Dacă preparați o cantitate mare de alimente este necesar să le mestecați periodic, având grijă să nu vă opăriți, utilizați mănuşi speciale de bucătărie pentru protejarea mâinilor de aburii fierbinți şi scule de bucătărie cu mâner lung.
- Nu adăugați sare sau mirodenii în timpul preparării alimentelor.
- Folosiți doar alimente decongelate.

La utilizarea simultană a trei boluri de fierbere:

- Aşezați întotdeauna bucățile mai mari de alimente în bolul de jos.
- Condensatul care se formează în recipientul de fierbere superior se va scurge în recipientul de jos, de aceea asigurați-vă de compatibilitatea gusturilor produselor preparate.
- La prepararea cărnii şi a legumelor aşezați întotdeauna carnea în recipientul de jos pentru ca zeama de carne crudă să nu nimerească pe legume.
- Timpul de preparare a alimentelor în recipientul de sus, de regulă, este mai mare cu 5 minute.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

- Atunci când preparați alimente ce necesită timp diferit de pregătire, aşezați în recipientul de jos alimentele care necesită un timp mai mare de preparare. Atunci când alimentele din bolul superior vor fi gata, puteți să-l scoateți, iar bolul de jos acoperiți-l cu capacul şi continuați prepararea alimentelor.

CURĂȚAREA APARATULUI DE FIERT LA ABURI

- Înainte de curățare opriți aparatul, deconectați-l de la priza de alimentare şi lăsați-l să se răcească.
- Nu scufundați în apă cablul de alimentare, fişa de alimentare şi corpul aparatului.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi la curățarea bolurilor de fierbere, capacului superior şi a corpului aparatului de fiert la aburi.
- Se recomandă spălarea bolurilor de fierbere şi a capacului în apă caldă cu detergent de vase. Puteți folosi maşina de spălat vase setând un regim "lejer" de spălare a vaselor.
- Ştergeți corpul aparatului de fiert la aburi cu o cârpă umedă.
- Spălați bolurile de fierbere cu regularitate.

DETARTRAREA

După 2-3 luni de folosire a aparatului pe elementul de încălzire pot apărea depuneri de calcar. Este un proces firesc care depinde de duritatea apei folosite. Este necesar să înlăturați cu regularitate depunerile de calcar pentru o funcționare normală a aparatului de fiert la aburi.

- Umpleți rezervorul de apă cu oțet de masă până la nivelul MAX.

IMPORTANT: nu folosiți preparate chimice pentru a înlătura depunerile de calcar.

- Aşezați un bol de fierbere, acoperiți-l cu capacul şi porniți aparatul de fiert la aburi pentru 20-25 minute.

IMPORTANT! Dacă oțetul se varsă peste marginile rezervorului, atunci opriții aparatul de fiert la aburi şi vărsați o cantitate mică de lichid.

- La terminarea timpului setat deconectați aparatul de fiert la aburi şi permiteți-i să se răcească înainte de a goli de oțet.
- Spălați rezervorul cu apă rece, turnați încă o dată apă, aşezați un bol de fierbere, acoperiți-l cu apă, porniți aparatul de fiert la aburi şi setați timer-ul pentru 5 minute.
- Deconectați aparatul, permiteți-i să se răcească, goliți de apă, uscați bolul de fierbere şi capacul şi depozitați aparatul până la folosirea ulterioară.

Specificații tehnice

Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz
Putere: 400 W

Producătorul îi rezervează dreptul de a schimba caracteristicile aparatelor fără anunțare prealabilă.

Termenul de exploatare a aparatului – 5 ani.

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

CE

Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC i Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ČESKÝ

ELEKTRICKÝ PAŘAK

Potraviny, připravené na pare, ve větší míre zachovají svojí vůně a výživovou hodnotu. Pařák Maxwell dovolí Vám učinit krok do zdravé výživy.

Popis přístroje

1. Víko
2. Parní číše
3. Držák číše
4. Časovač
5. Indikátor
6. Protiskluzová základna
7. Korpus
8. Rezervoár

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Dříve než začít využívat pařák, pozorně přečtěte návod k obsluze.

- Zachovejte skutečný návod k obsluze jako informační materiál.
- Dříve než napojit pařák do elektrické sítě, přesvědčte se, že napětí, stanovené na zařízení, odpovídá napětí sítě.
- Ne užívejte pařák vně prostorů.
- Nastavujte vybavení na pravidelný stálý povrch.
- Nepoužívejte pařák nablízku stěn nebo skříň, protože vycházející horká pára může jich poškodit.
- Použijte jen to příslušenství, které je součástí dodávky.
- Před prvním použitím vybavení pečlivě vyslaďte všichni příslušenství, které budou dotýkat se s potravinovými produkty.
- Předtím jak zahrnout pařák, naplníte vodojem vodou, v opačném případě vybavení může byt poškozeně.
- Buďte pozorný při práci s vybavením: všechny tekutiny i kondenzovaná pára jsou velmi horké.
- Varujte se spálenin vycházející párou, zejména v moment snímaní víka.
- Pro snímání víka nebo parní nádrže použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky.
- Ne přenášejte vybavení, kdy v něm jsou horké potraviny.
- Buďte zejména pozorný, jestli vybavení využívají děti nebo lidé s omezenými možnosti.
- Předepsané vybavení ne slouží pro použití děti i lidmi s omezeními možnostmi, pokud jen jim ne dané, osobou, odpovídající za jich bezpečnost, vyhovující i jasný jim předpisy o bezpečném používání vybavení i těch nebezpečí, které mohou vznikat při jeho nesprávném používání.
- Je nepřípustné využití nádrží pařáku v mikrovlnní troubě, a také na elektrickém nebo plynovým sporáku.
- Nesmí se nechat vybavení zapnutým na síť bez dozoru.
- Odpojujte vybavení od sítě, pokud ono ne používá se, při snímání nebo nastavení parní číše, a také před čištěním.
- Ne dopouštějte splývaní síťové šňůry se stolu, v těch místech, kde její mohou uchytit děti.
- Chraňte vybavení v nepřípustném pro dětí místě.
- Nikdy ne ponořujte sám přístroj, síťovou šňůru, síťovou vidlici do vody - vy můžete dostat úder elektrickým proudem.
- Nesmí se využívat vybavení při poškození síťové vidlice nebo šňůry. Za všechny dotazy oprav obracejte se v autorizované servisní středisko.
- Přístroj je určený jen pro domácí použití.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Rozbalte pařák i odstraňte balicí materiál.
- Omyjte parní číše (2), držáky číše (3) a víko (1), používajíc měkký prací prostředek.
- Pečlivě opláchnete i otřete.
- Propasírujte vnitřní povrch rezervoáru do vody (8) vlhkou tkaninou.

SMEŘNICE PRO PROVOZ

- Vložte pařák na pravidelný i stály povrch.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

- Naplníte rezervoár chladnou vodou do maximálního úrovně.
- Ne nalévejte vodu výše značky MAX.

Výstraha:

- Není vhodné dodávat ve vodu soli, pepři, pochutiny, víno, omáčky nebo další kapaliny. Toto může přivést do poškození vybavení.
- Měňte vodu před každým použitím pařáku.
- Ukryjte parní číše krytem (1).
- Vložte vidlici síťové šňůry do zásuvky.
- Obraťte rukovět' časovače (4) ve směru hodinových ručiček i určitě požadovaný čas práce pařáku, přitom vzplane indikátor (5).
- Po ukončení určeného času práce, pařák automaticky odpojí, ozve se zvukový signál i indikátor (5) zhasne.

POZOR!

- Ne dotýkejte se během práci pařáku víka i parní číše - oni velmi horcí.
- Aby ne popálit se, použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky pro snímání víka i parní číše. Pomalu odklápějte, aby vypustit páru, podržíte víko nad parní číše pro crkaní s ní vody.
- Pokud vy chcete prověřit potraviny na připravenost, použijte kuchyňské náčiní s dlouhou rukojetí.
- Mějte na paměti, že voda uvnitř nádrže možná je horká, kdy všechna zbývající prvky pařáku už jsou chladné.
- Nepoužívejte pařáku při nenamontováním tácu, parních číši a víku.

RADY

- Připravujte maso, ryby a mořské plody do úplného uvaření.
- Vždy používejte pouze rozmražené potraviny, výjimkami jsou zelenina, ryby a mořské plody.
- Pokud Vy uživujete víc parní čiši najednou, při přípravě masa, slepici i zelenin vždy pokládejte maso do dolní číše, aby šťáva masa ne ocitla se na zelenině.

UŽITEČNE RADY A DOPORUČENÍ

- Jeden nános výrobků se chystá dříve, čím několik, proto nutno zvyšovat čas kuchaření patřičně objemu výrobků.
- Pro dosažení lepšího výsledku snažte se, aby kusy výrobků byli stejně velkosti, rozmístěte tlustější kusy blíže k krájím parní číše.
- Ne plníte parní číše úplně - nechávejte prostor pro průchod páry.
- Při připravovaní velkého množství výrobků nutno konstantně jich míchat, řiďte se přitom zvýšenou opatrností, použijte kuchyňskou příchytku nebo prstové rukavičky pro jištění ruky od horké páry i kuchyňského náčiní s dlouhou rukojetí.
- Není vhodné solit nebo využít koření během připravovaní výrobků, přidávejte sůl nebo koření k už připravením výrobkům.
- Používejte pouze rozmražené potraviny.

<u>Při použití třech parních číši zároveň</u>:

- Větší kousky vždy vkládejte do spodní nádobky.
- Kondenzovaná tekutina, jež se vytvoří v horním koši, bude stékat do spodního, proto musí být chuť potravin vzájemně slučitelná.
- Při přípravě masa, drůbeže a zeleniny vždy vkládejte maso do spodní nádobky, aby šťáva ze syrového masa nestékala na zeleniny.
- Doba přípravy potravin v horní nádobce je obvykle o pět minut delší.
- Při přípravě potravin s různou dobou přípravy vložte do spodní nádobky ty, které se připravují déle. Jakmile jsou potraviny v horní nádobce hotové, vyndejte ji, a spodní přikryjte poklicí a pokračujte v přípravě.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ČESKÝ

ČÍŠTĚNÍ PAŘÁKU

- Před čištěním přístroj vypněte, odpojte jej od sítě a nechte zcela vychladnout.
- Není dovoleno ponořovat přívodní kabel, zástrčku či korpus pařáku do vody.
- K čištění parních košů, tácu, poklice a korpusu přístroje nepoužívejte abraziva.
- Doporučujeme mýt koše, nádobku, tác a poklici v teplé vodě s přídavkem prostředku na mytí nádobí. Je možné využívat myčku, ustaviv «lehký» režim mytí nádobí.
- Otírejte korpus vlhkým hadříkem.
- Pravidelně myjte parní číše.

ODSTRAŇOVÁNÍ VÁPENNÉHO NÁNOSU

Po 2 -3 měsicí použití pařáku na topném tělese může objevit vápenný nános, Je to přirozený proces, který závisí na tvrdosti používané vody. Je třeba jej pravidelně odstraňovat z topniho prvku, aby přístroj fungoval normálně.

- Naplňte rezervoár pro vodu potravinovým octem do značky.

DŮLEŽITÉ: nepoužívejte chemické preparáty k odstraňování nánosu.

- Vložte jednu parní číše, přikryjte její krytem i zapněte pařák na 20-25 minut.

POZOR! Jestli ocet vylévá se přes kraje rezervoáru, vypnete pařák a, zachovajíc ostražitost, odlijte malé množství kapaliny.

- Po skončení práce časovači odpojíte pařák od sítě i dejte jí plně vychladnout, předtím jak vylít ocet.
- Promyjte nádrže chladnou vodou, ještě jednou zalijte vodu, vložte jednu parní číše, přikryjte její krytem, zapněte pařák i ustavte časovač na 5 minut.
- Odpojíte pařák, dejte jí plně vychladnout, sceďte vodu, usušíte tác, číši i víko i schovejte přístroj do následujícího použi-tí.

Technické charakteristiky

Napájení: 220-240 v ~ 50 Hz
Spotřeba: 400 W

Výrobce je oprávněn měnit charakteristiky přístroje předchozího uvědomení.

Životnost přístroje - 5 roku.

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.

CE

Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ЕЛЕКТРОПАРОВАРКА

Продукти, приготовані на пару, в більшій мірі зберігають свій аромат і поживну цінність. Пароварка Maxwell дозволить вам зробити крок до здорового харчування.

Опис пристрою

1. Кришка
2. Парова чаша
3. Тримач чаші
4. Таймер
5. Індикатор
6. Нековзна основа
7. Корпус
8. Резервуар

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перш ніж почати користуватися приладом, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

- Зберігайте цю інструкцію з експлуатації в якості довідкового матеріалу.
- Перш ніж підключити пароварку до електромережі, переконайтеся, що напруга, вказана на пристрої, відповідає напрузі в електромережі.
- Не використовуйте пароварку поза приміщеннями.
- Встановлюйте пристрій на рівну стійку поверхню.
- Не використовуйте пароварку поблизу стін або навісних шаф, оскільки виходячий гарячий пар може їх пошкодити.
- Використовуйте тільки ті комплектуючі, які входять у комплект постачання.
- Перед першим застосуванням пристрою ретельно промийте всі деталі, які будуть контактувати з харчовими продуктами.
- Перед тим як включити пароварку, заповніть резервуар водою, в іншому разі пристрій може бути пошкоджено.
- Будьте уважні при роботі з пристроєм: будь-яка рідина або конденсат дуже гарячі.
- Остерігайтеся опіків виходячим паром, особливо в момент зняття кришки.
- Для зняття кришки або парових чаш використовуйте кухонні прихватки або рукавички.
- Не переміщуйте пристрій, коли в ньому знаходяться гарячі продукти.
- Будьте особливо уважними, якщо пристрій використовується дітьми або людьми з обмеженими можливостями.
- Пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їхню безпеку, їм не дано відповідні та зрозумілі їм інструкції щодо безпечного користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникнути при його неправильному користуванні
- Не допускається використання ємностей пароварки в мікрохвильових печах, а також на електричних або газових плитах.
- Забороняється залишати пристрій включеним в мережу без нагляду.
- Вимикайте пристрій від мережі, якщо він не використовується, при знятті або установці парових чаш, а також перед чищенням.
- Слідкуйте за тим, щоб мережевий шнур не звисав у місцях, де за нього можуть схопитися діти.
- Зберігайте пристрій в недоступному для дітей місці.
- Ніколи не занурюйте пристрій, шнур або вилку у воду - ви можете отримати удар електричним струмом.
- Не користуйтеся пристроєм при ушкодженні шнура живлення або мережевої вилки. Для ремонту пристрою зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вийміть пароварку і видаліть пакувальний матеріал.
- Промийте парові чаші (2), утримувачи чаш (3) і кришку (1), використовуючи м'який миючий засіб.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

УКРАЇНСЬКА

- Ретельно обполосніть і витріть.
- Протріть внутрішню поверхню резервуару для води (8) вологою тканиною.

ВКАЗІВКИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Встановіть пароварку на рівну та стійку поверхню.
- Наповніть резервуар холодною водою до максимального рівня MAX.
- Не заливайте воду вище за позначку MAX.

Попередження

- Забороняється додавати у воду сіль, перець, приправи, трави, вино, соуси або інші рідини. Це може привести до поломки пристрою.
- Міняйте воду перед кожним використанням пароварки.
- Накрийте парову чашу кришкою (1).
- Вставте вилку мережевого шнура в розетку.
- Поверніть ручку таймера (4) за годинниковою стрілкою, і встановіть потрібний час роботи пароварки, при цьому загориться індикатор (5).
- По закінченні встановленого часу пароварка автоматично відключиться, пролунає звуковий сигнал і індикатор (5) згасне

УВАГА!

- Не торкайтеся під час роботи пароварки до кришки і парових чаш - вони дуже гарячі.
- Щоб не обпектися, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для зняття кришки і парових чаш. Повільно підніміть кришку, щоб випустити пар, потримайте кришку над паровою чашею для стікання з неї води.
- Якщо ви хочете перевірити продукти на готовність, використовуйте кухонне начиння з довгою ручкою.
- Пам'ятайте, що вода всередині резервуара може бути гарячою, коли всі інші компоненти пароварки охололи.
- Не використовуйте пароварку за невстановлених парових чашах або кришці.

ПОРАДИ

- Готуйте м'ясо, рибу і морські продукти до повної готовності.
- Завжди використовуйте тільки розморожені продукти, виняток складають овочі, риба і морепродукти.
- Якщо ви користуєтеся одночасно кількома паровими чашами, то кладіть м'ясо, птицю або рибу в нижній кошик, щоб рідина, яка виділяється, не стікала на продукти в інших парових чашах.

КОРИСНІ ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Один шар продуктів готується швидше, ніж декілька, тому необхідно збільшувати час приготування відповідно до об'єму продуктів.
- Для досягнення кращих результатів намагайтесь, щоб шматочки продуктів були однакового розміру, розміщуйте більш товсті шматочки ближче до країв парової чаші.
- Не заповнюйте парову чашу повністю - залишайте простір для проходження пару.
- При приготуванні великої кількості продуктів необхідно періодично їх перемішувати. Дотримуйтесь при цьому підвищенної обережністі, використовуйте кухонні прихватки або рукавички для захисту рук від гарячого пару і кухонне начиння з довгою ручкою.
- Не кладіть сіль або спеції безпосередньо на продукти під час їх приготування.
- Використовуйте тільки повністю розморожені продукти.

При використанні трьох парових чаш одночасно:

- Завжди кладіть самі великі шматочки продуктів в нижню чашу.
- Конденсат, що утворюється на верхній парової чаші, буде стікати в нижню

Интернет-магазин
Товаромания.рф

чашу, тому переконайтеся в сумісності смаків продуктів, що готуються.
- При приготуванні м'яса, курки і овочів завжди кладіть м'ясо в нижню чашу, щоб сік сирого м'яса не потрапляв на овочі.
- Час приготування продуктів у верхній чаші зазвичай на 5 хвилин довше.
- Коли ви готуєте продукти з різним часом готовності, покладіть в нижню чашу ті, які готуються довше. Коли будуть готові продукти у верхній чаші, ви можете зняти її, а нижню чашу накрийте кришкою і продовжуйте приготування продуктів.

ЧИЩЕННЯ ПАРОВАРКИ

• Перед чищенням вимкніть пароварку, відключіть її від мережі і дайте їй повністю охолонути.
• Ніколи не занурюйте у воду мережевий шнур, вилку і корпус пароварки.
• Не використовуйте при чищенні парових корзин, верхньої кришки і корпусу пароварки абразивні засоби для чищення.
• Рекомендується мити парові чаші і кришку в теплій воді із засобом для миття посуду. Можна використовувати посудомийну машину, встановивши «легкий» режим миття посуду.
• Протирайте корпус пароварки вологою тканиною.
• Регулярно мийте парові чаші.

ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Після 2-3 місяців використання пристрою в нагрівальному елементі може утворитися накип. Це природний процес, який залежить від жорсткості води, яка вами використовується. Необхідно регулярно знімати накип для нормальної роботи пароварки.

• Наповніть резервуар для води харчовим оцтом до позначки MAX.

ВАЖЛИВО: не використовуйте хімічні препарати для видалення накипу.

• Встановіть одну парову чашу, закрийте її кришкою і увімкніть пароварку на 20-25 хвилин.

УВАГА! Якщо оцет виливається за краї резервуару, то вимкніть прилад і, дотримуючись обережності, відлийте невелику кількість рідини.

• По закінченні роботи таймера вимкніть пароварку з мережі і дайте їй повністю охолонути, перед тим як вилити оцет.
• Промийте резервуар холодною водою, ще раз залийте воду, встановіть одну парову чашу, закрийте її кришкою, увімкніть пароварку і встановіть таймер на 5 хвилин.
• Відключіть пароварку, дайте їй повністю охолонути, злийте воду, просушіть парову чашу і кришку і приберіть прилад до наступного використання.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
Споживана потужність: 400 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 5 років.

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

CE *Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.*

Интернет-магазин
Товаромания.рф

БЕЛАРУСКІ

ЭЛЕКТРАПАРАВАРКА
Прадукты, прыгатаваныя на пару, у большай ступені захоўваюць свой водар і пажыўную каштоўнасць. Параварка Maxwell дазволіць вам зрабіць крок да здаровага сілкавання.

Апісанне прыбора
1. Вечка
2. Паравая чара
3. Трымальнік чары
4. Таймер
5. Індыкатар
6. Някоўзкая падстава
7. Корпус
8. Рэзервуар

ПРАВІЛА ТЭХНІКІ БЯСПЕКІ
Перш чым пачаць карыстацца параваркай, уважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі.

- Захоўвайце сапраўднае кіраўніцтва па эксплуатацыі ў якасці даведкавага матэрыялу.
- Перш чым падлучыць параварку да электрасеткі, пераканайцеся, што напруга, паказаная на прыладзе, адпавядае напрузе электрасеткі.
- Не выкарыстоўвайце параварку па-за памяшканнямі.
- Усталёўвайце прыладу на роўную ўстойлівую паверхню.
- Не выкарыстоўвайце параварку зблізку сцен ці навясных шаф, бо выходзільная гарачая пара можа іх пашкодзіць.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя камплектавалыя, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Перад першым ужываннем прылады старанна прамыйце ўсе дэталі, якія будуць кантактаваць з харчовымі прадуктамі.
- Перад тым як уключыць параварку, запоўніце рэзервуар вадой, у адваротным выпадку прылада можа быць пашкоджана.
- Будзьце ўважлівыя пры працы з прыладай: любая вадкасць ці кандэнсат вельмі гарачыя.
- Сцеражыцеся апёкаў выходзільнай парай, асабліва ў момант здымання вечка.
- Для здымання вечка ці паравых чар выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічки.
- Не перасоўвайце прыладу, калі ў ей знаходзяцца гарачыя прадукты.
- Будзьце асабліва ўважлівымі, калі прылада выкарыстоўваецца дзецьмі ці людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі.
- Прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры няправільным карыстанні ей.
- Не дапушчаецца выкарыстанне ёмістасцяў параваркі у мікрахвалевых печах, а таксама на электрычных ці газавых плітах.
- Забараняецца пакідаць прыладу, якая ўключана у сетку без нагляду.
- Адключайце прыладу ад сеткі, калі яна не выкарыстоўваецца, пры здыманні ці ўсталёўцы паравых чар, а таксама перад чысткай.
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур не звісаў у месцах, дзе за яго могуць схапіцца дзеці.
- Захоўвайце прыладу ў недаступным для дзяцей месцы.
- Ніколі не апускайце прыладу, сеткавы шнур ці сеткавую вілку у ваду - вы можаце атрымаць удар электратокам.
- Не карыстайцеся прыладай пры пашкоджанні сеткавага шнура ці сеткавай вілкі. Для рамонту прылады звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Прыбор прызначаны толькі для хатняга выкарыстання.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ
- Выміце параварку і выдаліце пакавальны матэрыял.
- Прамыйце паравыя чары (2), трымальнікі чар (3) і вечка (1), выкарыстоўваючы мяккі мыйны сродак.
- Старанна апаласніце і вытрыце.
- Пратрыце ўнутраную паверхню рэзервуара для вады (8) вільготнай тканінай.

УКАЗАННІ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ
- Ўсталюйце параварку на роўную і ўстойлівую паверхню.
- Напоўніце рэзервуар халоднай вадой да максімальнага ўзроўня MAX.
- Не залівайце ваду вышэй адзнакі MAX.

Папярэджанне
- Забараняецца дадаваць у ваду соль, перац, заправы, травы, віно, соусы ці іншыя вадкасці. Гэта можа прывесці да паломкі прылады.
- Змяняйце ваду перад кожным выкарыстаннем параваркі.
- Накрыйце паравую чару вечкам (1).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў разетку.
- Павярніце ручку таймера (4) па гадзіннікавай стрэлцы і ўсталюйце патрэбны час працы параваркі, пры гэтым загарыцца індыкатар (5).
- Па сканчэнні ўсталяванага часу параварка аўтаматычна адключыцца, раздасца гукавы сігнал і індыкатар (5) загасне.

УВАГА!
- Не дакранайцеся падчас працы параваркі да вечка і паравых чар - яны вельмі гарачыя.
- Каб не абпаліцца, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для здымання вечка і паравых чар. Павольна прыпадыміце вечка, каб выпусціць пару, патрымайце вечка над паравой чарай для сцякання з яе вады.
- Калі вы жадаеце праверыць прадукты на гатовасць, выкарыстоўвайце кухонныя рэчы з доўгай ручкай.
- Памятайце, што вада ўсярэдзіне рэзервуара можа быць гарачай, калі ўсе астатнія кампаненты параваркі астылі.
- Не выкарыстоўвайце параварку пры неўсталяваных паравых чарах ці вечку.

РАДЫ
- Гатуйце мяса, рыбу і марскія прадукты да поўнай гатовасці.
- Заўсёды выкарыстоўвайце толькі размарожаныя прадукты, выключэнне складае гародніна, рыба і морапрадукты.
- Калі вы карыстаецеся адначасова некалькімі паравымі чарамі, то кладзіце мяса, птушку ці рыбу ў ніжні кошык, каб вадкасць, якая вылучаецца, не сцякала на прадукты ў іншых паравых чарах.

КАРЫСНЫЯ РАДЫ І РЭКАМЕНДАЦЫІ
- Адзін пласт прадуктаў гатуецца хутчэй, чым некалькі, таму неабходна павялічваць час прыгатавання адпаведна аб'ёму прадуктаў.
- Для дасягнення лепшага выніку імкніцеся, каб кавалачкі прадуктаў былі аднолькавага памеру, змяшчайце таўсцейшыя кавалачкі бліжэй да краёў паравой чары.
- Не запаўняйце паравую чару цалкам - пакідайце прастору для мінання пары.
- Пры падрыхтоўцы вялікай колькасці прадуктаў неабходна перыядычна іх змешваць. Будзьце пры гэтым вельмі асцярожныя, выкарыстоўвайце кухонныя прыхваткі ці рукавічкі для абароны рук ад гарачай пары і кухонныя рэчы з доўгай ручкай.
- Не кладзіце соль ці спецыі непасрэдна на прадукты падчас іх прыгатавання.
- Выкарыстоўвайце толькі цалкам размарожаныя прадукты.

Пры выкарыстанні трох паравых чар адначасова:
- Заўсёды кладзіце самыя буйныя

Интернет-магазин
Товаромания.рф

БЕЛАРУСКІ

кавалачкі прадуктаў у ніжнюю чару.
- Кандэнсат, які ўтвараецца на верхняй паравой чары, будзе сцякаць у ніжнюю чару, таму пераканайцеся ў сумяшчальнасці смаку прадуктаў, якія вы гатуеце.
- Пры падрыхтоўцы мяса, курыцы і гародніны заўсёды кладзіце мяса ў ніжнюю чару, каб сок волкага мяса не трапляў на гародніну.
- Час прыгатавання прадуктаў у верхняй чары звычайна на 5 мінут даўжэй.
- Калі вы гатуеце прадукты з розным часам гатовасці, пакладзіце ў ніжнюю чару тыя, якія гатуюцца даўжэй. Калі будуць гатовыя прадукты ў верхняй чары, вы можаце зняць яе, а ніжнюю чару накрыйце вечкам і працягніце прыгатаванне прадуктаў.

ЧЫСТКА ПАРАВАРКІ
- Перад чысткай выключыце параварку, адключыце яе ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць.
- Забараняецца апускаць у ваду сеткавы шнур, сеткавую вілку і корпус параваркі.
- Не выкарыстоўвайце пры чыстцы паравых кошыкаў, верхняга вечка і корпуса параваркі абразіўныя сродкі для чысткі.
- Рэкамендуецца мыць паравыя чары і вечка ў цёплай вадзе са сродкам для мыцця посуду. Можна выкарыстоўваць посудамыйную машыну, усталяваўшы "лёгкі" рэжым мыцця посуду.
- Працірайце корпус параваркі вільготнай тканінай.
- Рэгулярна мыйце паравыя чары.

ЗДЫМАННЕ ШУМАВІННЯ

Пасля 2-3 месяцаў выкарыстання прылады ў награвальным элеменце можа ўтварыцца шумавінне. Гэта натуральны працэс, які залежыць ад калянасці вады, якую вы выкарыстоўваеце. Неабходна рэгулярна здымаць шумавінне для добрай працы параваркі.

- Напоўніце рэзервуар для вады харчовым воцатам да адзнакі MAX.
  ВАЖНА: не выкарыстоўвайце хімічныя прэпараты для выдалення шумавіння.
- Усталюйце адну паравую чару, зачыніце яе вечкам і ўключыце параварку на 20-25 мінут.

УВАГА! Калі воцат выліваецца за краі рэзервуара, то адключыце параварку і асцярожна надліце невялікую колькасць вадкасці.
- Па канчатку працы таймера адключыце параварку ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць, перад тым як выліць воцат.
- Прамыйце рэзервуар халоднай вадой, яшчэ раз заліце ваду, усталюйце адну паравую чару, зачыніце яе вечкам, уключыце пароварку і ўсталюйце таймер на 5 мінут.
- Адключыце параварку, дайце ёй цалкам астыць, зліце ваду, прасушыце паравую чару і вечка і прыбярыце прыбор да наступнага выкарыстання.

Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц
Спажываная магутнасць: 400 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы прыбора - 5 гады.

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могут быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

CE *Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)*

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ELEKTR BUG'DA TAYYORLASH MOSLAMASI

Bug'da tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlari o'zining hidini va oziq-ovqat qimmatligini ko'proq darajada saqlabqoladi. Maxwell Bug'da tayyorlash moslamasi sizga sog'lom ovqatlanishga yana bir qadam qo'yish imkoniyatini yaratib beradi.

BUYuMNING TA'RIFI

1. Buyum qopqog'i
2. Bug'da pishirish uchun idish
3. Bug'da pishirish uchun idishning tutqichi
4. Taymer
5. Indikator
6. Sirg'almaydigan asosi
7. Korpus
8. Rezervuar

XAVFSIZLIK TEXNIKASI QOIDALARI

Bug'da tayyorlash moslamasidan foydalanishdan avval undan foydalanish qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing.

- Mazkur foydalanish qo'llanmasini axborot materiali sifatida saqlab qo'ying.
- Bug'da tayyorlash moslamasini elektr tarmog'iga ulashdan avval buyumning ustida ko'rsatilgan ish kuchlanishi tarmoqning kuchlanishiga mos kelishiga ishonch hosil qiling.
- Bug'da tayyorlash moslamasidan xonalardan tashqarida foydalanmang.
- Buyumni tekis, barqaror, issiqqa chidamli yuzaga o'rnating.
- Bug'da tayyorlash moslamasini devorlar yoki osma shkaflarga yaqin joyda foydalanmang, chunki undan chiqadigan issiq bug' ularga shikast yetkazishi mumkin.
- Faqat yetkazib berish to'plamiga kiruvchi yechib olinadigan anjomlardan foydalanish lozim.
- Buyumning birinchi ishlatilishidan avval oziq-ovqat mahsulotlariga tegib turadigan barcha anjomlarini puxta yuvib chiqish lozim.
- Bug'da tayyorlash moslamasini yoqishdan avval suv uchun idishni suvga to'ldiring, aks holda buyum shikastlanishi mumkin.
- Buyum bilan ishlaganda ehtiyot bo'ling: har qanday suyuqlik yoki kondensat juda issiq bo'ladi.
- Buyumdan chiqayotgan bug' tufayli, ayniqsa qopqog'ini ochish paytida, kuyishdan ehtiyot bo'ling.
- Buyumning qopqog'ini yoki bug'li idishlarni yechib olish uchun oshxona sochiqlari yoki qo'lqoplaridan foydalaning.
- Buyumning ichida issiq mahsulotlar bo'lganda uni joyidan siljitmang.
- Buyumni bolalar va imkoniyati cheklangan kishilar yeta olmaydigan joyda saqlang. Ularga buyumdan qarovsiz holda foydalanishga ruxsat bermang.
- Ushbu buyum bolalar yoki imkoniyatlari cheklangan kishilar tomonidan foydalanish uchun mo'ljallanmagan, faqat agar ularga ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs tomonidan ushbu buyumdan xavfsiz foydalanish to'g'risida va buyumdan noto'g'ri foydalanganda yuzaga kelishi mumkin bo'lgan xavflar to'g'risida tegishli va ularga tushunarli bo'lgan yo'riqnomalar berilgan holdagina ruxsat etiladi
- Bug'da tayyorlash moslamasining idishlaridan mikroto'lqinli pechlar ichida, shuningdek elektr yoki gaz plitalarida foydlanishga yo'l qo'yilmaydi.
- Buyumni tarmoqqa yoqilgan holda qarovsiz tashlab ketish taqiqlanadi.
- Agar buyumdan foydalanmaydigan bo'lsangiz, bug'li idishlarni olib qo'yish yoki o'rnatish paytida, shuningdek uni tozalashdan avval buyumni elektr tarmog'idan o'chiring.
- Tarmoq simi uni bolalar ushlab olishi mumkin bo'lgan joylarda osilib tushmasligini nazorat qilib turing.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ЎЗБЕК

- Buyumni bolalar yeta olmaydigan joyda saqlang.
- Elektr tokining zarbasidan shikastlanishga yo'l quymaslik uchun tarmoq simini, tarmoq vilkasini yoki buyumning o'zini suvga yoki boshqa suyuqliklarga botirmang.
- Tarmoq vilkasi yoki simi shikastlangan holda, buyumdan foydalanish taqiqlanadi. Buyumni mustaqil ravishda ta'mirlashga urinmang.
  Barcha ta'mirlash masalalari bo'yicha ro'yxatga olingan servis markaziga murojaat qiling.
- Buyum faqat uy-ro'zg'or maqsadlaridan foydalanishi uchun mo'ljallangan.

BIRINCHI FOYDALANISHDAN AVVAL

- Bug'da tayyorlash moslamasini o'ramning ichidan chiqarib oling va o'ram materiallarini olib tashlang.
- Bug'li idishlarni (2), idishlarning tutqichlarini (3), buyumning qopqog'ini (1) yumshoq yuvish vositalaridan foydalanib, yuvib tashlang.
- Buyumni obdon chayqab tashlang va puxta arting.
- Suv uchun idishning (8) ichki yuzasini nam mato bilan arting.

BUYUMDAN FOYDALANISH YUZASIDAN KO'RSATMALAR

- Bug'da tayyorlash moslamasini tekis, barqaror, issiqqa chidamli yuzaga o'rnating.
- Suv uchun idishni sovuq suv bilan suv sathining shkalasidagi MAX maksimal darasigacha to'ldiring.
- Suvni idishning ichidagi maksimal suv sathi belgisidan ortiqroq darajagacha to'ldirmang.

Ogohlantirish

- Suvga tuz, qalampir, ziravorlar, turli o'tlar vino, qaylalar yoki boshqa suyuqliklarni qo'shish tavsiya qilinmaydi. Bu holat buyumning buzilishiga olib kelishi mumkin.
- *Bug'da tayyorlash moslamasidan har bir foydalanishdan avval suvni almashtiring*.
- Ustki bug'li idishning ustini qopqoq bilan yoping (1).
- Tarmoq simining vilkasini rozetkaga kiriting.
- Taymerning (4) dastasini soat milining yo'nalishida burang va Bug'da tayyorlash moslamasining kerakli ishlash vaqtini belgilang, bunda indikator (5) yonadi.
- Belgilangan ishlash vaqti tugaganda, Bug'da tayyorlash moslamasi avtomatik ravishda o'chiriladi, ovozli signal eshitiladi va indikator (5) o'chadi.

DIQQAT!

- Bug'da tayyorlash moslamasining ishlagan paytida buyumning qopqog'iga va bug'li idishlarga tegmang – ular juda issiq bo'ladi.
- Kuymaslik uchun buyumning qopqog'ini yoki bug'li idishlarni yechib olish uchun oshxona sochiqlari yoki qo'lqoplaridan foydalaning. Buyumning qopqog'ini bug'ni chiqarib yuborish uchun sekin ko'taring, va buyumning qopqogini undan suv oqib tushishi uchun bug'li idishning ustida ushlab turing.
- Agar Siz oziq-ovqat mahsulotlarining tayyorligini tekshirib ko'rmoqchi bo'lsangiz, dastasi uzun oshxona buyumlaridan foydalaning.
- Bug'da tayyorlash moslamasining qolgan barcha komponentlari sovib qoldganda ham, suv uchun idishning ichidagi suv issiq bo'lishi mumkinligini unutmang.
- Bug'da tayyorlash moslamasidan taglik, bug'li idishlar va uning qopqog'i o'rnatilmagan holda foydalanmang.

MASLAHATLAR

- Go'shtni, baliqni va dengiz oziq-ovqat mahsulotlarini to'liq tayyor bo'lguncha tayyorlang.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

- Doimo faqat eritilgan mahsulotlardan foydalaning, sabzavotlar, baliq va dengiz oziq-ovqat mahsulotlari bundan istisno.
- Agar Siz bir vaqtning o'zida ikkita bug'da pishirish idishlaridan foydalanayotgan bo'lsangiz, ajralib chiqayotgan suyuqlik boshqa bug'da pishirish uchun idishning ichida bo'lgan mahsulotlarga tegmasligi uchun go'shtni, parranda go'shtini yoki baliqni pastki idishga soling.

FOYDALI MASLAHAT VA TAVSIYALAR

- Oziq-ovqat mahsulotlarining bir qatlami bir nechta qatlamiga qaraganda tezroq tayyorlanadi, shuning uchun oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqtini mahsulotlarning hajmiga qarab oshirish lozim.
- Yaxshiroq natijasiga erishish uchun oziq-ovqat mahsulotlarining bo'lakchalari bir xil kattalikda bo'lishiga harakat qiling, qalinroq oziq-ovqat mahsulotlari bo'lakchalarini bug'li idishning chetlariga yaqinroq qo'ying.
- Bug'li idishni ortiqcha to'latib yubormang - bug'ning o'tishi uchun bo'sh joy qoldiring.
- Oziq-ovqat mahsulotlarining katta hajmini tayyorlashda ularni vaqt-vaqti bilan aralashtirish lozim, bunda juda ham ehtiyot bo'lish kerak, qo'llaringizni issiq bug'dan himoya qilish uchun oshxona sochiqlaridan yoki qo'lqoplaridan foydalaning hamda uzun dastali oshxona anjomlaridan foydalaning.
- Oziq-ovqat mahsulotlarini bevosita tayyorlash paytida ularga tuz yoki ziravorlar qo'shish tavsiya etilmaydi.
- Doimo faqat eritilgan oziq-ovqat mahsulotlardan foydalaning.

Bir vaqtning o'zida uchta bug'li idishdan foydalanish paytida:

- Doimo eng yirik mahsulot bo'lakchalarini pastki bug'da pishirish uchun idishning ichiga soling.
- Yuqoridagi bug'li idishning ichida hosil bo'ladigan kondensat tagidagi bug'li idishning ichiga oqib tushadi, shuning uchun tayyorlanayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining ta'mi bir-biriga mos bo'lishiga ishonch hosil qiling.
- Go'sht, tovuq va sabzavotlarni tayyorlaganda doimo go'shtni tagidagi bug'li idishga solish kerak, shunda xom go'shtning suvi sabzavotlarga oqib ketmaydi.
- Ustki bug'li idishda oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash vaqti odatda 5 minut uzoqroq davom etadi.
- Siz turli vaqt ichida tayyor bo'ladigan oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlaganda, tagidagi bug'li idishga eng uzoq tayyorlanadigan oziq-ovqat mahsulotlarini soling. Ustki bug'li idishda oziq-ovqat mahsulotlari tayyor bo'lgan paytida siz shu idishni olib qo'yishingiz mumkin, tagidagi bug'li idishning ustini esa buyumning qopqog'i bilan yopib, oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashni davom ettirishingiz mumkin.

BUG'DA TAYYORLASH MOSLAMASINI TOZALASH

- Bug'da tayyorlash moslamasini tozalashdan avval o'chiring, uni elektr tarmog'idan o'chiring va uning to'liq sovishini kutib turing.
- Bug'da tayyorlash moslamasining tarmoq simini, tarmoq vilkasini va korpusini suvga botirish taqiqlanadi.
- Bug'da tayyorlash moslamasining bug'li idishlarini, taglikni, ustki qopqog'ini va korpusini tozalash paytida abraziv tozalash vositalaridan foydalanmang.
- Bug'da tayyorlash moslamasining bug'li idishlarini, buyumning ustki qopqog'ini idish yuvish uchun vositasi bilan iliq suvda yuvish tavsiya etiladi, yechib olinadigan anjomlarni yuvish uchun «engil» idish-tovoq yuvish rejimini belgilab, idish yuvish mashinasidan foydalanishingiz mumkin.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

ЎЗБЕК

- Bug'da tayyorlash moslamasining korpusini nam mato bilan arting.
- Bug'li idishlarni muntazam yuvib turing.

QUYQANI TOZALASH
Bug'da tayyorlash moslamasidan 2-3 oy foydalanishdan keyin isitish elementining ustida quyqa hosil bo'lishi mumkin, bu tabiiy jarayon bo'lib, ishlatiladigan suvning tuzliligi darajasiga bog'liq bo'ladi. Bug'da tayyorlash moslamasining normal ishlashi uchun isitish elementidan ushbu quyqani muntazam tozalab turish lozim.

- Suv uchun idishni suvning maksimal sathi darajasigacha oshxona sirkasining 1 qismi suvning 3 qismiga nisbatidagi sirka eritmasi bilan to'ldiring.

MUHIM: quyqani ketkazish uchun kimyoviy vositalardan foydalanmang.

- bitta bug'da pishirish uchun idishni bug'da pishirish uchun moslamaning ustiga o'rnating, ustini qopqoq (1) bilan yoping va bug'da pishirish moslamasini 20-25 daqiqaga yoqing.

VNIMANIye! Yesli uksus vыlivayetsya za kraya rezervuara, to otklyuchite parovarku i, soblyudaya ostorojnost, otleyte nebolshoye kolichestvo jidkosti.

- Taymerning vaqti tugaganda Bug'da tayyorlash moslamasini tarmoqdan o'chiring va uning to'liq sovishini kutib turing, keyin sirka eritmasini to'kib tashlang.
- Suv uchun idishni salqin suv bilan yuving, suvni yana bir marta quying, bitta bug'li idishni o'rnating, uni buyumning qopqog'i bilan yoping, Bug'da tayyorlash moslamasini yoqing va taymerni 5 minutga o'rnating.
- Bug'da tayyorlash moslamasini o'chiring, uning to'iq sovishini kutib turing, suvini to'kib tashlang, buyumning korpusi, bug'li idishlarini va buyumning qopqog'ini quriting hamda buyumni keyingi foydalanish vaqtigacha olib qo'ying.

TEXNIK XUSUSIYATLAR
Elektr ta'minot kuchlanishi:
220-240 V ~ 50 Hz
Iste'mol qilinadigan quvvati: 400 W

Ишлаб чиқарувчи жиҳоз хусусиятларини олдиндан маълум қилмасдан ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.

Buyumning xizmat qilishining muddati - 5 yil.

Кафолат шартлари
Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида худудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий ҳужжат кафолат хизматини бериш шарти ҳисобланади.



Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicînd data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічке з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

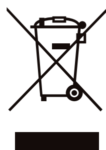
UZ

Жиҳоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxxx серия рақами жиҳоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

Интернет-магазин
Товаромания.рф

Интернет-магазин
Товаромания.рф

Интернет-магазин
Товаромания.рф



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2010
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2010